

Türkischer Tomatensalat



Zutaten (4 Personen):

Salat:

- 1 Zwiebel (rot)
- 5 Tomaten
- 2 Spitz-Paprika (rot)
- 1 Stängel Minzblätter
- 1 Hand Petersilie (glatt, ohne Stängel)

Dressing:

- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- 1/2 Zitrone (Zitronensaft) –
- 1/2 TL Pulbiber

Zubereitung:

Tomaten sowie Paprika waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine halbe Ringe schneiden.

Die Zwiebelringe zusammen mit den Tomaten- und Paprikawürfeln in eine Schüssel geben. Dann die Petersilie sowie die Minze fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben.

Olivenöl, Pulbiber und Zitronensaft zum Salat geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich vermischen.

Den Salat ggf. mit Zitronenscheiben sowie Petersilie garnieren und bis zum Servieren mehrere Stunden kühlstellen.

Tipp:

Ein sehr einfaches, aber köstliches Rezept, was besonders gut gekühlt im Sommer zum Grillen passt.